

PCT

世界知的所有権機関
国際事務局
特許協力条約に基づいて公開された国際出願



(51) 国際特許分類7 A23L 1/20, 1/10, B02C 19/06, 25/00	A1	(11) 国際公開番号 WO00/27222
		(43) 国際公開日 2000年5月18日(18.05.00)

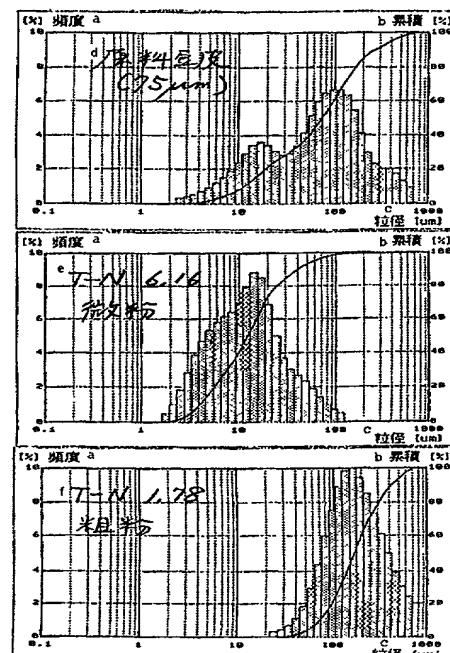
(21) 国際出願番号 PCT/JP99/06159	(74) 代理人 弁理士 阿部正博(ABE, Masahiro) 〒274-0825 千葉県船橋市前原西二丁目14番1号 ダイアパレス津田沼317号 Chiba, (JP)
(22) 国際出願日 1999年11月5日(05.11.99)	
(30) 優先権データ 特願平10/314150 1998年11月5日(05.11.98) JP 特願平10/336688 1998年11月27日(27.11.98) JP	
(71) 出願人 (米国を除くすべての指定国について) 味の素株式会社(AJINOMOTO CO., INC.)(JP/JP) 〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号 Tokyo, (JP)	
(72) 発明者 ; および (75) 発明者／出願人 (米国についてのみ) 小澤洋一(OZAWA, Yoichi)(JP/JP) 吉田照男(YOSHIDA, Teruo)(JP/JP) 森永 康(MORINAGA, Yasushi)(JP/JP) 〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味の素株式会社 食品研究所内 Kanagawa, (JP) 上野午良(UENO, Goro)(JP/JP) 中谷明浩(NAKATANI, Akihiro)(JP/JP) 〒230-0053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 味の素製油株式会社内 Kanagawa, (JP)	

(54) Title: METHOD FOR CLASSIFYING SPECIFIC TISSUE OF OILSEEDS OR CEREALS AND FINELY MILLED POWDERS

(54) 発明の名称 油糧種子又は穀類の特定組織の分級法、及び微細粉化物

(57) Abstract

Finely milled powders which are remarkably excellent in, for example, physical properties (texture, water-retention, suspension retention, etc.) when used as food materials, bactericidal efficiency on suspensions, etc. when used as fermentation materials, and qualities of products, etc. when used as fillers in molding highly biodegradable containers. A method for producing a fraction which comprises milling a specific tissue of oilseeds or cereals and classifying the same. Ultra-finely milled powders having a 50% grain size of 6 μm or less and a process for producing an ultra-finely milled powder which comprises dry-milling a material.



a ... FREQUENCY (%)
b ... ACCUMULATION (%)
c ... GRAIN SIZE (μm)
d ... MATERIAL BEAN HULL
e ... FINELY MILLED POWER
f ... ROUGHLY MILLED POWER